

ハートライナー倶楽部

Heartliner Club

皆様のヨーロッパ生活を応援する NX (NIPPON EXPRESS) の会報誌

欧州版

4

vol. 201

April 2023

愛にあふれる街リユブリヤナで
地元の食文化に乾杯！
（スロヴェニア）



ロンドンで健康診断を 受けませんか？

ヨーロッパで最大手の医療機関
充実した設備
お問い合わせから結果説明まで日本語対応
土曜日午前中の健診も受付

ジャパングリーンメディカルセンターは、日本の倉敷成人病センターを母体に、シンガポール・上海・ロンドンと、世界で活躍される皆さまに、日本の規定に合った健診を安心して受けていただける医療機関です。日本に帰ることなく受けられる健康診断で早期発見、早期治療を。

健康診断のお申し込みは www.japangreen.co.uk から

お問い合わせはメールまたはお電話にてお気軽にどうぞ

＜健康診断コース＞

日本の健康保険組合「労働安全衛生法」によって定められている定期健康診断の内容に準じたコースをロンドンで受診できます。

●大人コース

日本の健康保険組合「労働安全衛生法」によって定められている定期健康診断の内容に準じた基本コースや、生活習慣病や各種がんなど疾病の早期発見を目的とした4コース。

コンパクトコース	£280~
スタンダードコース	£480~
エグゼクティブコース	£750~
プレミアムコース	£950~

●オプション

婦人科健診、乳がん検診、脳ドック、内視鏡検査、MRI検査、ピロリ菌検査、超音波検査など。

●お子様コース

乳幼児(生後6ヶ月から2歳未満)、未就学児(2歳以上)、小学生以上を対象とした3コース。

●レディース検診

プライダルチェック



tel. +44(0)20 7330 1750 email. checkup@japangreen.co.uk

10 Throgmorton Avenue, London EC2N 2DL UK (最寄駅: Moorgate、Liverpool Street、Bank)

＜電話受付時間＞ 月～金 9:00～17:00、土・日・祝 9:00～16:00



対話があるから医療技術が生きる
ジャパングリーンメディカルセンター



04 Travel

愛にあふれる街リュブリャナで 地元の食文化に乾杯！〈スロヴェニア〉



08 Europe Now

他の国には負けない！ヨーロッパ各国のお国自慢

- ドイツ ● 「寄付や支援には支出を惜しまない」
- スペイン ● 「幸福度の高い美食大国」
- イタリア ● 「一番の自慢はバカンスと行きつけのバー」
- ポーランド ● 「甘さにかけては自信あり！」
- オランダ ● 「英語の習熟度の高さに脱帽」
- チェコ ● 「ビールへの思い入れの強さはひときわ！」



14 Wine

今月の1本

ドメーヌ・ラ・ボルドリー・コトー・シャンブノワ・
ルージュ “レ・ドゥヴォワ” (赤)



15 What is this?

これって何ですか？

アンコウ

NX 欧州 Heartliner Club 事務局

総合問い合わせ先：

(国番号) **49 (0)211 90495 0**

ご住所の変更や購読中止など、購読についてのご連絡は、
裏表紙にあるお住まいの地域の支店までご連絡ください。

発行者：NX欧州

【掲載記事および広告掲載に関するお問い合わせ】 編集・制作 A Concept Limited e-mail: HLC@a-concept.co.uk

- 本誌掲載の記事・写真・イラストの無断転載を禁じます。
- 本誌に掲載されている広告内容に関して、発行者および編集者は一切の責任を負いませんのであらかじめご了承ください。
- 掲載内容には万全を期しておりますが、取材後の変更等もございますので、ご利用される場合はご自身でご確認ください。尚、記事の内容をご利用されて生じた損失やダメージに関しては、発行者および編集者は一切の責任を負いませんのであらかじめご了承ください。



Ljubljana

 *Slovenia*

愛にあふれる街リュブリャナで 地元の食文化に乾杯！

新しい出会いを求めて旅に出るものの、日常を離れた場所ではいつになく緊張することが多い。どこにいても注意を怠らないに越したことはないが、ここスロヴェニアの首都、リュブリャナには、初めての訪問でもゆったりとその場を楽しめる時間が漂っている。観光スポットにも、そこに暮らす人々の日常が息づいているからなのかもしれない。





地名リュブリャナの由来

中央ヨーロッパの他の国々と同様、近隣諸国から占領、併合される歴史をたどり、1991年にユーゴスラビア連邦から独立したスロヴェニア。古くから人々は川を中心に生活を営み、経済活動は活発であった。その首都リュブリャナは、スラブやゲルマン文化の交流地点で、街の名前の由来ともいわれるリュブラニツァ川を中心に発展してきた。

名前の由来に関しては、よりロマンチックな説もある。スロヴェニア語の「最愛の人 (ljubi-「love」) から来ているというものだ。首都名に「愛」が含まれる国は珍しいのではないだろうか。

街を見守る「リュブリャナ城」

リュブリャナの観光スポットはコンパクトにまとまっており、徒歩でも回る事ができる。

少し離れたところに宿をとつても、お手頃な値段で利用できるバスやタクシーなどを使って楽しめるのがある。

まずは、街全体を見渡せる小高い丘に鎮座するリュブリャナ城を訪ねよう。900年ほど前にここに建てられたのも、街の住民たちの安全を見届け、遠くからやってくるかもしれない敵を監視するためだったのだから。城までは、街と丘の頂上を結ぶガラス張りのケーブルカー「フニクラ」を使う。健脚の持ち主なら、よく整備された小道を歩いてみるのもいい。地元の人いわく、「この道は朝夕の散歩にちょうどいいの。頂上からの景色は最高」とのこと。

リュブリャナ城には海拔400メートルの展望台があり、そこからの眺めもさることながら、城壁からもオールドタウンや市場などの街地、運が良ければ滞在しているホテル、はたまた遠くスキー場を有するオーストリア国境近くの山並みの絶景まで望むことができる。

城壁に囲まれたエリア内には、スロヴェニアの歴史や美術に関する展示施設の他、カフェやクラブ、レストランやワインバーなどがあり、楽しみ方はいろいろだ。

リュブラニツァ川に架かる橋

次に、オールドタウンやそれに続くスポットを散策しよう。川を中心として発展したこの街には欠かせない、いくつもの橋がある。

まずは、ほぼ街の中心にある「三本橋」。プレセレン広場からリュブリャナ城方向に3つの橋が並んで架かっているのが特徴だ。元々は1つだけだった木製の橋が、1657年の火災の後で再建され、1842年にはアーチ型の石橋に取り替えられた。その後、1929年から1932年にかけてスロヴェニア人建築家のプレチュニツク氏によって、石橋の両側に



安心できる引越しをサポート致します

ポルトガル海外引越



リスボン支店 TEL +351-21-842-9520 FAX +351-21-847-4973 担当 Miguel Estopa (英語可)

オポルト支店 TEL +351-22-947-9500 FAX +351-22-941-6791 担当 Maria João Fonseca (英語可)

日本語でのお問い合わせは NX スペインバルセロナ支店まで

TEL +34-93-552-2988 FAX +34-93-262-3130



Nippon Express Portugal, S.A.



歩行者専用の橋が追加され、現在の形となった。近年では1992年に修復されている。ちなみに、川の南岸、リュブリャナ城側の建物に観光協会がある。

さらに、押さえておきたいのが「竜の橋（ドラゴン・ブリッジ）」だ。竜は街のシンボルであり、また国旗にも記されている。その所以は、英雄ジェイソンがギリシャからこの地にたどり着いた際に、湖に住む怪物を激闘の末倒した伝説に由来するのだとか。愛らしい竜のぬいぐるみは人気の土産物にもなっているが、竜の橋に鎮座する4頭の竜の銅像は、目を見開き、吠えているかのような様相で、まるで通行人たちを威嚇しているようだ。

三本橋と竜の橋の間に架かるのが、歩行者専用の「肉屋の橋（ブッチャーズ・ブリッジ）」。

この橋も三本橋と同様、プレチユニック氏が設計したのだが、氏が着工前に亡くなったため長い間手付かずになっていた。ようやく完成したのは2010年になってからで、当初のデザインとはかなり違う形になっている。

また橋の高欄には、永遠の愛を誓う恋人たちによって多くの南京錠が取り付けられている。一生開錠できないよう、鍵は川に投げ捨てられる。川に沿って整備された散策路をたどりながら、少し距離をおいてこれらの橋を眺めると、また違った印象を受けることだろう。

その他の見どころ

「国立美術館」や「国立スロヴェニア博物館」、「国立オペラ・バレエ劇場」など、街中には他にも見どころが満載。特に夏季は音楽祭などのイベントも充実している。

旅程に余裕があれば、少し足を延ばして日帰り旅行はいかがだろうか？ 古い教会の立つ小さな島が浮かぶ「ブレッド湖」で、カスタード

とホイップクリームがリッチな味わいのケーキの賞味、クロアチア国境方面に点在するワイナリーでのティスティングなど、郊外でのアクティビティも気軽に体験できる。

美味礼賛！ 豊かな食文化ここにあり

ここ数年、パンデミックによる制約で旅行に出かけることができず、気分転換にバーチャル旅行に挑戦した方もおられたことだろうが、やはり旅の醍醐味は、視覚、聴覚、味覚、嗅覚、触覚を研ぎ澄ませ、その土地の空気と雰囲気を全身で感じることにある。いわずもがな、そのような経験の一つに「食」がある。

リュブリャナ城内にあるレストラン、「ゴステイルナ・ナ・グルアード」は、2020年のミシュランガイドにも選ばれたという折り紙付きのレストラン。格調高い雰囲気ではあるが、堅苦しくはなく、地元の人たちも特別な日に利用する店だという。

注目は、見た目も味わいも繊細なスロヴェニア料理と、それぞれの風味を引き立てるワインの組み合わせ。ソムリエが、料理と素晴らしいハーモニーを奏でてくれるスロヴェニア産のワインを勧めてくれる。サービスの間合いも絶妙で、食事はもとより友人との会話もゆったりと楽しむことができる空間だ。

スロヴェニアの国土はそれほど広くはないが、気候風土の影響か、産地によって香りや味わいに変化が見られるのが同国産のワイン。フ

ルーティーな白ワインも良いが、奥深い味わいの赤ワインも表情豊かだ。

三本橋から徒歩2分ほど行ったところにある川沿いの店「アラ・プロシユテリア」では、もつと気楽に、さまざまな生ハムやチーズをワインなどのドリンクと共に味わえる。

ピザがお好きな方には、川の西岸、スロヴェニア芸術科学アカデミー近くに位置する「ポツプス・ピザ」がお勧めだ。少々厚手の生地には具材をのせ、専用の窯でこんがり焼き上げた出来立てのピザは最高の味。他に、ラザニアやミートボールなどがあり、ドリンクの種類も豊富で、ビールやワインはもちろんのこと、カクテルやノンアルコール類もそろっている。

リュブラニツァ川の両岸には、レストランやバー、パブ、カフェが連なっており、通りにしつらえられたテーブル席やオープンカフェでは地元民が思い思いの時間を過ごしている。最もポピュラーなスポットは、三本橋と肉屋の橋の間の左岸だ。

地元の人々が気軽に食事を楽しむ店は、値段もリーズナブルなところがほとんどで、常連客も旅行者も分け隔てなくもてなしてくれるフレンドリーな雰囲気がある。

昼間の散策の途中で、太陽光のきらめきを映す川の流れを眺めながらカフェのコーヒーで一息入れてもいいし、白ワインをミネラルウォーターで割ったブリズガインスをいただくのも乙なもの。オープンカフェには大きなパラソルが設けられているので、暑い夏には日陰がありたく、多少の雨天でもしっとりとした風情だ。

屋内外のフードマーケット

石畳のオールドタウン近くには、野菜や果物を扱う野外マーケットと、川に沿って食材やテイクアウト用の料理を販売する店が入る建物、





中央マーケットがある。屋内のマーケットは手作りパンや菓子類の他、肉や魚などの生鮮食品などを扱う、地元民が日常的に利用する店とお土産にしたいくなるような、この国ならではの食をそろえる店が混在している。

「オドゥプラタ・クヒニャ（オープン・キッチン）」は、3月から10月の天気の良い金曜日にポガチェリエフ通りの広場で開催される食のイベントだ。パンデミック時の苦境を乗り越えて、屋台に以前の喧騒が戻ってきたのはうれしい限り。まずは、どんな味があるのか見てみよう。

からりと揚げた小魚のフライ、素材の味が勝負のゆでた魚介類、牛の塊肉の豪快なバーベキュー、ポテトフライを添えた肉の煮込み、ハンバーガー、ラップサンドにホットドッグの他、インド料理、韓国料理、スペイン料理、さらにはクラフトビールやワイン、そしてアイスクリームなどのデザートに至るまで、スロヴェニアの味だけでなく世界の味を提供する店が並ぶ。グループで訪れても、それぞれが気に入った味に出会えるはずだ。一皿をシェアしながら、さまざまな料理をつまむというのも一案だ。

教会の階段やベンチに腰かけたり、満員御礼で席が見当たらなければ立ったまま、思い思いにごちそうに舌鼓を打つ人で溢れている。おいしいものを食べて満たされた表情。笑顔で感想を言い合う声。そんな客のリアクションに、販売員もうれしそうだ。

今まで食べたことのない料理の香り、盛り付け、果ては調理の音までも体験できる瞬間。おいしいと感じるものを口にしていくとき、人は理屈なく幸せを感じられる。リュブリャナの味わいの一つひとつに、そう感じていただけたことだろう。（田中ティナ）

- リュブリャナ観光協会
www.visitljubljana.com
- オドゥプラタ・クヒニャ
www.odprtakuhna.si
- ポップス・ピザ
https://pizza.thepopsplace.com





1 寄付金は異常気象による洪水被害などに対する緊急・災害支援にも充てられる 2 動物愛護やスポーツ関連の団体への寄付も多い 3 不景気の真っただ中にありながら、500ユーロを超えるような高額寄付も増加傾向に 写真：1 © Winfried Sixel_pixelio.de、2 © Rolf Handke_pixelio.de、3 © Winfried Sixel_pixelio.de



Germany

[ドイツ]

基本的には節約好きだが意外な一面も 寄付や支援には支出を惜しまない

節約好きと評判のドイツ人だが、実は寄付や支援にはとても意欲的だ。コロナ禍に続き、ロシアによるウクライナ侵攻の影響を受け、エネルギー価格や物価の高騰が相次ぎ、庶民の財布の紐はさらに固くなるばかりだが、一方で2022年は、寄付金や救済費が過去最高を記録し話題となった。

ドイツ寄付協議会の調査によると、同年は9月までに、約38億ユーロの寄付金が集まった。中でも人道支援活動への寄付が最も多く、ドイツ人の慈愛心や懐の深さがうかがえる。とりわけ難民への援助は活発で、前年の同期比で約3.5倍の10億ユーロ弱。約1600万人が慈善団体や教会に寄付をしており、1回当たりの平均寄付額は41ユーロ。特に70歳以上が大きく貢献し、平均寄付額は311ユーロ。60歳以上を含めると、寄付者全体の約6割を占める。とはいえ、前年同期比でひときわ意欲が上がったのは29歳までの若者で、平均寄付額は123ユーロ。また、寄付者全体の1人当たりの寄付回数は、年に約6回。生活満足度の高い人ほど頻繁に寄付をする傾向があるが、寄付が生活の満足度にプラスの影響を与えることもあるという。

近年は100ユーロ以上や500ユーロ以上の高額な寄付者の割合が増加しており、世知辛い世の中であってもドイツ人の寄付意欲は健在だ。

(シユピッツナーゲル典子)

◆海外引越・欧州域内/国内/市内引越 ◆事務所移転 ◆倉庫保管

心で運ぶ
ルートライナー
日通の海外引越

ヨーロッパ各国から日本へ
他のヨーロッパ諸国へ
そして世界へ
From European Countries to Japan
To Other European Countries
And to the World

日本語でお気軽にご相談下さい。

「心で運ぶルートライナー」へのお申し込み・お問い合わせは、下記の支店・営業所まで電話かメールでお気軽に。
Email. NEDE-HEAR.LINER@nipponexpress.com www.nipponexpress.com/moving/de

NX
NIPPON EXPRESS
NXドイツ
NIPPON EXPRESS (Deutschland) GmbH

- デュッセルドルフ(+49) (0)211-90495-0
- フランクフルト/シュトゥットガルト(+49) (0)69-68974-584
- ブラハ(+420) 255-707-491
- ワルシャワ(+48) (0)22-878-3208
- ハンブルク/ベルリン(+49) (0)40-73112-194
- ウィーン(+43) (0)1-7007-35411
- プタベスト(+36) (0)29-553-807
- ミュンヘン(+49) (0)89-37426-353



[スペイン]

家族との時間が何よりも大事

幸福度の高い美食大国

スペインのお国自慢は数知れないが、まずは豊かな食文化。スペイン料理といえばトルティージャ(スペイン風オムレツ)やタパス(小皿料理)、生ハム、上質なオリーブオイルが有名だが、豊富な食材の種類も特徴で、海の幸も山の幸も楽しめる。ガリシアのタコ料理、バスク地方のピンチョス(薄切りパンの上に具を乗せたタパス)、マドリードのコンソード(スペイン風ポトフ)、バレンシア地方のパエリアといったように、地域性豊かな郷土料理もたくさんあり、どこで何を食べてもおいしいグルメ大国だ。

家族の絆が強いことも特色で、日曜日に家族や親戚が集まってランチを食べる習慣などを通して、子どもは祖父母や叔父叔母、いとことつながりの中で育っていく。子どもの送迎をする祖父母が多いことからわかるが、育児や介護などは親族内で日常的に助け合う。スペイン人には親しみやすく話のネタが豊富な人が多いが、社交性の高さは大家族で育っていることと無関係ではないだろう。同様に友達とのつながりも大切に、人のために喜んで時間を割く文化が根付いているので、孤独を感じにくい。

職場や学校のランチ休憩は2時間と長く、時間をかけて楽しむ。生産性の面では劣るだろうが、会話をしながらゆっくりとおいしいものを食べる日常が、幸福度や生活の質を支えているのかもしれない。(大田朋子)

Spain

1 休日の料理は男性が担当 2 日曜日のランチは家族・親戚が大集合 3 料理だけでなく、チョリソやロンガニサなどのつまみも豊富なスペインの食文化 写真：© Tomoko Ota



スペイン海外引越

スモールパッケージサービス (航空便・船便)

お問い合わせは日本語でお気軽にどうぞ。

E-mail: NEES-Removal@nipponexpress.com

NXスペイン公式 WEB サイトも是非ご利用ください。

www.nipponexpress.com/moving/es



NXスペイン

Nippon Express de España, S.A.



[イタリア]

世界遺産もワインもパスタも世界一

一番の自慢はバカンスと行きつけのバー

「おらが村が一番」的精神は、どこの国にもあるもの。だが、ローマ帝国の栄光を今でも引き継ぐイタリア人のそれはかなりのもので、「イタリアは何でも世界一」という思い込みが強い。とはいえ、実証済みの世界一も少なくない。例えば、世界遺産の登録件数が最も多いイタリアでは、ローマ、フィレンツェ、ヴェネチアなど、街ごと世界遺産になっている場所も多い。当のイタリア人は世界遺産自体にそれほど関心は高くないが、自国の歴史と美しさが秀でていることは誇りに思っている。

そして、もう一つの自慢はおいしい料理。イタリア料理は世界一だと、おそらく国民のほとんどが思っているだろう。味覚は主観的なものだが、それでも世界で最も食が豊かな国の一つではあるに違いない。データ上でも、ワインの生産量やパスタの消費量・生産量において世界一という結果が出ている。

加えて、おそらくバーの数も世界一なのではないだろうか。イタリア人はお気に入りのバーに一日に何度も足を運び、そこを日々の生活のベースにしている。そんなバー文化も、やはり彼らの誇りだ。

極め付きは長い長いバカンス。彼らはそれを楽しみに、残りの日々を生きている。統計によると、実はバカンスの長さ自体は世界一ではないが、力の入れ具合はきつと世界一だろう。

(田中美貴)

Italy

1 パスタは生産量も消費量も世界一のイタリア 2 イタリア料理のおいしさは国民の誇り。皆に愛される国民食、ピッツァ 3 バーに一日に何度も足を運びエスプレッソを飲むのが、イタリア人の憩いのひととき 4 街全体が世界遺産の古都ローマを象徴するコロッセオ 5 イタリア人が命を懸ける夏のバカンス。一番人気の場所はやはり海 写真：1・2・5 © 田中美貴



イタリア海外引越

イタリア国内、欧州内はもちろん、
世界に広がるネットワークでお客様の海外引越をサポート

NEX Nippon Express (Italia) S.p.A.
via Londra 12 Segrate 20090 (MI)

当社の引越は
日本だけではありません！

NXイタリア

TEL: +39-02-21698-972

● 事務所移転もおまかせ

www.nipponexpress.com/moving/it

NEIT-MILAN.REMOVALS@nipponexpress.com



Poland



1 ウエストラインも気になるが、甘いものはやめられないポーランド人
2 この新婚夫婦が互いを呼ぶときに使うのは名前か愛称か
3 外側も中身も甘いポーランド式ドーナツ「ボンチキ」
4 人気の自家製リキュールはとにかく甘い 写真：1 © Nataliya Vaitkevich、2 ~ 4 © ソルネク流由樹

〔ポーランド〕

甘過ぎる食べ物と言葉には要注意

甘さにかけては自信あり！

大の甘党という点では、ポーランド人は誰にも負けないだろう。なぜなら彼らは食事に砂糖をたっぷり使うのだ。ここ数年、砂糖の年間消費量は国民1人当たり40キロ超という（ちなみに日本は約16キロ）。一体何に、それだけの砂糖を入れるのか。

まず菓子類の甘さが他国とは桁違い。嚙んだだけで歯が溶けてしまいそうなものさえある。日本人のいう「上品な甘さ」は、彼らにとつては「甘くない」のだ。砂糖は、保存食として作るジャムや大人の嗜好用の自家製リキュールにも大量に投入されるし、コーヒーなどにもふんだんに入れられる。その結果、同国の糖尿病患者数、そしてEU内の児童の肥満率が急上昇するという状況を招いた。政府は、2021年より健康を害すると見なされるほど糖分を含んだ食品の価格を上げ、「砂糖税」なるものも導入したが、甘いささやきにはどうも抵抗できないらしい。

言葉もまたしかり。ポーランド語には、愛する人に対する甘い呼称がごまんとある。少々胸やけを起こしそうなものから、「子猫ちゃん」など可愛らしいもの、「カエルちゃん」など意味を理解するのに時間のかかるものまでいろいろだ。ただ、このように相手を呼ぶのは愛情を伝えるためという説と、複数のパートナーの名前を間違えないためにという説がある。甘い呼称は愛ゆえか否か、さていかに。

(ソルネク流 由樹)

日本語対応だから安心。海外、及び国内引越、そして事務所の移転も私たちにお任せください

NXトルコ

www.nipponexpress.com/moving/tr

Istanbul Dunya Ticaret Merkezi

A2 Block Kat 15, No: 444, 34149

Sevketiye Mh. Bakirkoy Istanbul Turkey

T: +90-212-465-6934 (内線: 15/19/20)

E: NETR-Removal.Istanbul.Mail.Group@nipponexpress.com



Nippon Express (Istanbul)
Global Lojistik A.S.





Hij at een appel en een banaan.
2 He ate an apple and a banana.

The Netherlands

1 子どもが来店することの多いワッフル店も英語のポップを立てている 2 並べてみるとそっくりなオランダ語（上）と英語 3 オランダ人にとって英語は身近な言語 写真：© Ibuki&Pen



[オランダ]

秘訣は商人根性だけではない？ 英語の習熟度の高さに脱帽

オランダ人はノンネイティブの中でも特に英語が流暢なこと
で知られている。公用語はあく
までオランダ語だが、性別、年
齢、場面を問わず、必要に応じ
て快く英語で対応してくれる懐
の深さを持っている。調査によ
ると国民（15歳以上）のなんと
約90パーセントが英語で十分
意思疎通できるという。

その秘訣は、教育というより
も、東インド会社が強大な権力
を持っていた時代から脈々と続
く貿易大国特有のメンタリテイ
だろう。話者があらずか2千万人
強しかいないオランダ語だけを
話しているのは商売にならないと、
身に染みて感じているのだ。

しかし、そもそもオランダ
語が英語に最も近い言語である
ことも忘れてはならない。英語
話者がオランダ語を聞いても
すぐにピンと来ないのは、発音
が異なるからで、実際には多く
の単語が英語とほぼ同じ綴りで
あり、字面を見ればある程度理
解できてしまうレベルなのであ
る。母国語と類似した言語だか
らこそ英語の習得も早く、さら
に商業センスや物怖じしない積
極的な国民性、母国語に吹き替
えないメディアも相まって、オ
ランダ人はネイティブも驚くほ
どの英語力を身に付けている。

インターネットへのアクセ
スの良さも欧州の首位にある同国
は、昔も今も好奇心を常に外の
世界に向けて、時勢に柔軟に対
応しているということなのだろ
う。

（東風 伊吹）



オランダ海外引越

★日本人スタッフご案内の安心引越
下見、輸出入手続きのご説明の際は必ず日本人スタッフが参ります。

★梱包!!! 何でもお任せ下さい
家具、家電はもとより、食器、ワインボトルまで、
豊富な梱包資材で家財なら何でも梱包いたします。

★AEO認可取得
欧州進出の日系企業で初のAEO認可をオランダ税関から取得致しました。
(AEO: Authorized Economic Operator)

オランダ税関からも認められました。

お問い合わせ

NXオランダアムステルダム引越センター AMSTERDAM REMOVAL CENTER: CONTOUR AVENUE 31, 2133 LD HOOFDDORP
Tel: +31 (0)20-500-5200 Fax: +31(0)20-500-5210 Web: www.nipponexpress.com/moving/nl E-mail: NENL-Removals@nipponexpress.com



[チェコ]

ノービール、ノーライフ

ビールへの思い入れの強さはひとときわ！

1人当たりのビール消費量は世界一の記録を更新中のチェコ。国を代表する文学作品や映画にも度々登場するが、なぜこれほど飲まれているのだろうか？

理由はさまざまだが、第一に、世界的なホップの産地であることが挙げられるだろう。日本にも輸出されている良質なチェコ産ホップを使用したビールは、芳醇な香りと深い味わいが特徴。

第二の理由は、その驚くべき安さだ。昨今の物価上昇の影響を受けながらも、いまだにパブで大ジョッキ500ミリリットルが300円台で飲める。スーパーならば瓶ビールが約200円（種類によってはそれ以下）で買えるので、実際、ミネラルウォーターよりも安い。

とはいえ地元元民にとってはやはり、パブで飲むビールが王道である。チェコ人のビールへのこだわりは、味のみならず、温度（キンキンに冷やすのはNG）、泡のきめ細かさ、泡と液体の比率にも及ぶ。本場においておいしいビールを提供するために、パブ側でも徹底した衛生管理と熟練した注ぐ技術が必要となる。近年は地ビールブームで、プラハ市内だけでも50カ所以上もの小規模のブリュワリーが設立され、自分好みの銘柄を応援している人も多い。

行きつけのパブで、なじみの顔とビールを飲み交わし、日々の出来事を語り合う時間が、この国の人々の生活には不可欠なのだ。

(金子希乃)

Czech



1 小さな商店でもビールはこの品ぞろえ！ 2 1杯のつもりが、もう1杯！ 3 各国の著名人が訪れたという伝説のパブ「黄金の虎」 4 地方へ行くとホップ畑が広がる 写真：1～3 © 金子希乃、4 © RitaE

オンライン 春期講習会 開講!

ご自宅から双方向型クラス授業の受講が可能

【開講期間／対象学年】

実施期間 4月1日(土)～5日(水)全5日間

対象学年 小学2年生～中学3年生、高校生

*実施内容はホームページにてご確認ください。

通常期間のオンライン授業も行っています。

体験授業をご希望の方は、ホームページの「無料体験授業」欄よりお申し込みください。

*各クラスとも定員になり次第締め切らせていただきます。

JOBAロンドン校の生徒と一緒に学んでみませんか?

JOBA

JOBA International London 1F Lawford House, Albert Place, Finchley, London N3 1QA U.K.



Tel: +44 20 8343 4332

joba-uk.jolnet.com



今月の1本



Domaine La Borderie Coteaux Champenois Rouge “Les Devoix”

ドメーヌ・ラ・ボルドリー・コトー・シャンブノワ・ルージュ “レ・ドゥヴォワ” (赤)



フランス北部・シャンパーニュ地方のAOC（またはAOP、原産地呼称保護）のうち、最も有名なのは瓶内二次発酵で造る発泡性のシャンパーニュですが（生産量全体の約9割）、近年はスティル（非発泡）ワインのコトー・シャンブノワにも注目が集まってきています。

使用される主要ブドウ品種はシャンパーニュ用と同じ、シャルドネ（白）、ピノ・ノワール、ムニエ（赤、ロゼ）。冷涼な気候から糖度が上がりにくく酸が高くなりますが、近年は温暖化の影響もあり、成熟度と凝縮度が増えています。この地方唯一の赤ワインは、最も生産量の多いピノ・ノワールから造られるものが多く、イチゴやチェリーのピュアな赤系果実に、フローラルなアロマ、繊細なオークの風味が重なる、優美な味わいが特徴です。

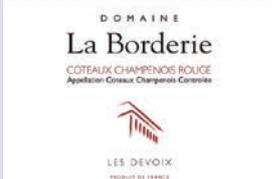
今回ご紹介するのは、南部のコトー・テ・パール地区、

バル・シュル・セヌ村を拠点とし、元々は栽培農家であったノルマン家が、2013年に興したドメーヌ（ワイナリー）。所有する11.5ヘクタールの畑のうち1.5ヘクタールが自社用で、それ以外は協同組合や大手生産者への販売用。シャンパーニュ用ブドウ品種とピノ・ブランを育てています。平均樹齢約30年のブドウ樹それぞれの個性を生かし、サステナブル（環境保全型）農法なども取り入れ、進化を目指して日々真摯に造り上げるワインは、弾むような果実味と心地良い緊張感、内から湧き出すエネルギーにあふれています。

色合いは、透明感のある明るいルビー。マゼンタピンクのかけらもちりばめられています。たくさんの瑞々しい蕾が開き始め、ふわっと空気を震わせる中、温もりのある樹の香りがそれを優しく受け止めます。爽やかな酸味と滑らかなタンニン、きめ細かく柔らかい土のテクスチャーがきれいに絡み合っています。根幹を成す、ぶれのない力強いストラクチャーが全ての要素をしっかりと支え、それに応えるかのように花は満開となっていく、辺り一面を甘さと芳しさに満たしていきます。そしていつしかその花びらは、自由に空を舞う花吹雪となり、どこまでも軽やかに飛んで行く余韻となっていきます。

大変優良な出来の2018年もの（33€）は、澄み切っていて今とてもきれいです。これからあと2～3年は、熟成して深みが増していくのを楽しめるでしょう。

（鈴木 かつみ）



【生産地】
フランス・シャンパーニュ地方

【ブドウの品種】
ピノ・ノワール 100%

【ワインひとくちメモ】
修道士ドン・ベリニョンがシャンパーニュ製法を発明したといわれる17世紀までは、シャンパーニュは赤ワインの生産地として有名で、当時のフランス国王や宮廷にも好まれ、ブルゴーニュとも競合していました。ちなみにこの地方のAOC（AOP）は全部で3つあり、残りの1つはロゼ・テ・リセイで、希少性の高い非発泡ロゼのみを生産しています。

イギリスで学ぶ

様々な文化交流活動を通して
歴史に裏打ちされた真の国際教育を実践

**オンライン個別相談
随時実施中**

詳細は、本校ホームページ
入学試験情報 > 学校説明会情報

立教大学推薦枠改定

2025年度入学より、
立教英国学院高等部と立教大学で定めた
推薦条件を満たした生徒は
人数の制限なく立教大学への推薦が
認められるようになります。

- 小学部5年から高等部3年まで、男女共学・全寮制
- 自然に恵まれた広大なキャンパス
- 徹底した少人数教育によるきめ細かい指導
- 日本の教育とイギリスならではの英語教育を両立
- 希望者は各学期ケンブリッジ大学での研修可
- イギリスの大学への進学も積極的にサポート
- 立教大学に約半数が推薦入学、他大学推薦枠も多数

充実した異文化交流プログラム

地元 Collyer's College との教育連携、Cambridge 大学研修、Oxford 大学研修、UCL ロンドン大学研修、年3回の Home stay、現地校短期留学など。

急な海外赴任の場合には、編入学についていつでもご相談下さい。



RIKKYO SCHOOL IN ENGLAND
立教英国学院

Guildford Road, Rudgwick, West Sussex RH12 3BE
Tel: +44(0)1403 822 107 Email: eikoku@rikkyo.uk
詳しくはHPをご覧ください。 www.rikkyo.co.uk



これって何ですか? ナン

日本ではあまりなじみのない
ヨーロッパならではの食材や食品を知って
豊かで楽しい食生活を!



Monkfish

【アンコウ】

寒い季節を代表する魚の一つ、アンコウは良質なタンパク質を含み、かつ脂肪分が少なくコラーゲンに富んだ食べ物である。弾力のある歯応え、繊細な甘み、淡白な味わいで、ロブスターやオマール海老にも引けを取らない人気がある。ビタミンA、ビタミンB12、ビタミンD、ビタミンE、セレンの含有量が高く、ビタミンAはウナギの3.5倍にもなるという。

一般的に魚屋では、頭や皮、肝は取り除いて売られており、特に味のいい肝や頬肉は別売りされていることが多い。肝は缶詰のオイル漬けが出回っているため、油をよく切ってポン酢をかけて食すといい。

調理法 ヨーロッパではローストやソテー、ポイル、スチームなどの方法で調理される。しんと冷え込む真冬なら、アツアツのアンコウ鍋で温まりたいところだ。唐揚げにしてもホクホクとした食感が楽しめる。夏の盛りにはバーベキューで、ベーコンを巻いたアンコウと、ピーマンなどのカラフルな野菜を交互に串に刺して豪快に焼くのもやっている。上質な白身肉を思わせる食感で、素材そのものの味が際立つ。

ローストしてコニヤックなどの蒸留酒でフランベしたものを、エビの頭や殻からとったダシを煮詰めたアメリカーナ・ソースに合わせるの、ヨーロッパでは有名な食べ方だ。芳醇な香りが立ち上り、旨味がぎゅっと凝縮されている。さまざまな調理法でアンコウの魅力は十二分に味わいたい。(魚住 桜子)

各言語での名称

イタリア語	rana pescatrice
オランダ語	zeeduivel
スペイン語	rape
チェコ語	mořský ďas
トルコ語	maymunbalığı
ドイツ語	seeteufel
ハンガリー語	süllő
フランス語	lotte
ポーランド語	rabarbar
ポルトガル語	tamboris



単身者向けプラン



1LDK (40~50㎡) 月額€119~+VAT

リビングルーム、ベッドルーム、ダイニングルーム、ホームオフィス向けアイテム全17品

ファミリー向けプラン



2LDK (100㎡~) 月額€179~+VAT

リビングルーム、ベッドルーム、ダイニングルーム、ホームオフィス、キッズルーム向けアイテム全24品

ヨーロッパ在住者向け

家具・家電 レンタル会社

ライトリビング
Lyght Living
furniture leasing

Tel : +49 (0) 6102 7969 001
(日本語デスク直通)

Email : japan@lyght-living.com
HP : lyght-living.com/ja

無料のお見積書を発行いただけます。

アイテムカタログは
弊社ホームページから
ご覧いただけます。▼PC



スマホ

家具レンタル ライトリビング 🔍検索

私と家族の大切な荷物だから、実績のある日本通運に頼みたい。
丁寧な、真心込めて。

お客様第一の日本通運です。

忙しいご帰国前こそ、NXグループにお任せください

帰国前のご多忙な時でも、慌てる必要はありません。NXグループは、梱包からお引越先でのお荷物搬入までお客様に代わって作業いたします。

日本での引越もNXグループがお世話致します

ヨーロッパから日本に着いたお荷物は、日本のNXグループの引越専任スタッフが責任を持って配達いたします。東京、名古屋、大阪（神戸）、福岡の各支店から日本全土にお届けします。

日本人スタッフの立会いで安心度満点

引越では作業完了まで必ず日本人スタッフが立会い、梱包状況を確認するなど作業を指揮いたします。

目的に応じた梱包資材をご用意

衣類用のハンガーカートン、ゴルフカートン、ワイン用カートンをご用意しています。それぞれに最も適した梱包資材で運ぶことによって、お荷物をいたわります。

各国内引越・欧州内引越も承ります

海外引越だけではなく、各国内引越、欧州内引越、家財保管もご安心してお任せください。

きめ細かなサービスが自慢です

日本のご実家にお荷物を残して赴任されていた場合、帰国後の日本での引越に先立ちNXグループがご実家へ下見に参ります。引越の際はご実家からのお荷物と海外から送られてきたお荷物が同日に着くように手配いたします。

引越のご用命は次の事務所へどうぞ

- | | | | |
|--|--|--|---|
| ■ イギリス (国番号 +44) / アイルランド
ロンドン & グラスゴー、ダブリン
.....(0)20-8737-4200
マンチェスター(0)161-436-7500
ニューカッスル(0)191-519-7950
イーストミッドランド
.....(0)1332-850-770 | ■ オランダ (+31)
アムステルダム(0)20-5005200 | ■ フランス (+33)
パリ(0)1-4184-6350 | ■ ポーランド (+48)
ワルシャワ(0)22-878-3208 |
| ■ イタリア (+39)
ミラノ02-21698-972 | ■ スイス (+41)
チューリッヒ(0)44-836-9966
ジュネーブ(0)22-929-0310 | ■ ベルギー (+32) / ルクセンブルグ
ブリュッセル(0)2-7517814/5 | ■ ケニア (+254)
ナイロビ(0)20-4938310 |
| | ■ ドイツ (+49)
デュッセルドルフ(0)211-90495-0
フランクフルト & シュトゥットガルト
.....(0)69-68974-584 | ■ スペイン (+34)
マドリッド91-748-0862
バルセロナ93-552-2986 | ■ トルコ (+90)
イスタンブール(0)212-465-6934 |
| | ■ ハンブルグ(0)40-73112-194
ミュンヘン(0)89-37426-353 | ■ ポルトガル (+351)
リスボン21-842-9520 | ■ アラブ首長国連邦 (+971)
ドバイ(0)4-282-0417 |
| | ■ オーストリア (+43)
ウィーン(0)1-7007-35411 | ■ ハンガリー (+36)
ブタペスト(0)29-553-807 | ■ ロシア (+7)
モスクワ(0)495-609-6023
サンクトペテルブルグ
.....(0)812-335-7626 |
| | | ■ チェコ (+420)
プラハ255-707-491 | |